

# Espaguete à Bolonhesa!!



Espaguete à Bolonhesa!

Quem é que na hora que bate aquela fome não fica com vontade de comer um prato bem cheio de espaguete à bolonhesa? E nem precisa ter um pé na descendência italiana, pois até hoje não conheci ninguém que não goste dessa gostosura com sabor de casa da *Nonna* e que acaba com qualquer mau humor. As crianças então...adoram!! Mesmo os vegetarianos dão um jeito comendo com carne vegetal, que “quaaase” não deixa a desejar.

A receita é rápida, prática e deliciosa...perfeita para o almoço de domingo e que vai muito bem à qualquer dia e hora! Que tal agora???

**Ingredientes:**

**Molho:**

500 g de patinho bem limpo e moído

2 colheres de sopa de azeite

2 dentes de alho

1 cebola pequena picada

1 cenoura pequena ralada

1/2 xícara de aipo ou alho poró picado

1/2 xícara de pimentão amarelo picado

2 latas de molho de tomates pelados

1 1/2 colher de chá de sal

1 folha de louro

Pimenta do reino à gosto

Queijo parmesão ralado à gosto

### **Massa:**

\*500 g de espaguete de sua preferência

5 litros de água fervente com 1 colher de sopa de sal

### **Modo de Fazer:**

Para o molho, coloque numa panela de fundo grosso o azeite e refogue o alho, cebola, cenoura, alho poró ou aipo e o pimentão tudo bem picadinho. Adicione a carne moída, misture e cozinhe por aproximadamente 10 minutos ou até não estar mais crua. Coloque o sal e pimenta. Abra as latas de molho pelado, corte um pouco os tomates e jogue dentro da panela com a carne. Mexa de vez em quando e deixe ferver até engrossar um pouco. Ajuste o sal e pimenta à seu gosto.

Escalde o espaguete na panela com água fervendo com sal,

escorra e coloque numa travessa. Jogue azeite por cima e mexa um pouco para soltar a massa. Depois adicione o molho e queijo parmesão ralado!

\*Usei spaghettini N° 3 da Barilla. Deixei "Al Dente"